

# 給食事業者冷凍食品利用実態調査結果

## 1. 調査目的

「業務用冷凍食品」の取扱拡大に向けて、給食関連事業者における業務用冷凍食品の実態を把握し、クリアすべき課題と解決の方向性を抽出する

## 2. 調査方法及び調査数

STEP1 : 電話スクリーニング調査658件… 電話調査で対象企業のスクリーニング及び業態、担当者の確認

STEP2 : 郵送スクリーニング調査165件 … 調査協力者に対して調査票を送付

STEP3 : 訪問面接調査13件 … 回収した郵送調査結果を踏まえ、訪問面接調査を実施

※STEP3 の内訳 : ①学校給食施設(独立方式・センター方式) 9件、②給食関連事業を営む民間企業の冷凍食品 4件

## 3. 調査対象

①学校給食施設(独立方式・センター方式) ②給食関連事業を営む民間企業

## 4. 聴取項目

①調理の実態②冷凍食品の取扱い実態③冷凍食品に対する評価④取扱いや仕入れに関する意思決定プロセス⑤メーカー・問屋に対する評価及び現状

## 5. 調査結果

### ◆学校給食 独立方式

- ・学校隣接の給食調理場を持ち、自校分のみを調理する「単独方式」と、近隣の他校分(幼稚園や中学校)も合わせて調理する「親子方式」がある。
- ・「単独方式」では1日500~800食程度、「親子方式」では1日1,000食程度の調理を行っている。
- ・献立は毎月、専属の栄養士や栄養教諭が原案を作成し、調理場責任者と各学年の教師、学校長の承認を経て決定している。献立決定のための専門会議をもつ学校は1校のみであった。  
献立は『食育』『栄養基準』『地産地消』といった観点で作成され、栄養士自身の考え方が色濃く反映される。
- ・食材の仕入れ管理は栄養士のみが責任を持っている。発注に際して相見積りを取ったり、現物を見比べた上での業者選定が行われることはなく、品目次第である程度定まった業者に随時発注がされている。

### ◆「単独方式」給食の特徴

- ①人員や調理設備に関して地域格差が大きい。
- ②『食育』への取り組みは熱心で栄養士の仕事の大きな割合を占めている。栄養士会議での情報交換に限らず、仕入れ業者が提案する新商品や献立提案も助けとなっていた。
- ③牛肉のBSE、放射能など素材の安全性は大きな問題となっている。

### ◆「親子方式」給食の特徴

年齢幅のある児童・生徒に対し、基本的に同じ献立で対応している。ボリュームは手作りで調整。

### ◆学校給食 センター方式

- ・一箇所で複数の小学校、中学校の給食をまとめて調理するのがセンター方式。(「共同調理場方式」とも言う。) 2,000食程度から10,000食を一斉調理し、配送している。
- ・献立は毎月、複数の栄養士がいるため持ち回りで原案を作成し、全栄養士、調理責任者と献立会議において

協議後、決定されている。献立は『食育』『栄養基準』『地産地消』といった観点で作成され、栄養士自身の方針が反映されるケースが多いが、基本的には年間計画に則って作成されている。

短時間に大量の食数を調理し配送しなければならない状況にあり、『短時間に、安全に、大量に』が大きなテーマになっている。

- ・食材の仕入れはセンターによって異なる。見積り会議は、栄養士、調理責任者、学校代表が現品を見ながらどの業者に発注するかを検討する。

#### センター方式給食の特徴

- ①センター設立時の基本理念がある。基本姿勢があるため現場の栄養士や仕入れ担当の権限は相対的に小さい。
- ②『衛生管理』は大型調理場での大量調理を行う側面からセンター方式ならではの大きなテーマ。
- ③食材の仕入れは必ず会議を通すことになっている。コスト、見積りという点では厳しい反面、アプローチされた新商品を検討する場が必ず用意されており、業者やメーカーを上手に利用し、よりよい給食を目指そうという意識がある。

#### ◆民間給食 事業所給食

- ・社員・学生食堂、病院・介護など契約している複数の事業所の調理場（及び食堂）を運営している。
- ・基本的な献立のバリエーションは担当栄養士が作成するが、現場の責任者がお客様のニーズを把握しつつ献立を調整する。長年委託されてきた事業所の場合、現場の責任者に献立作成を一任される。献立は『人気』『バリエーション』『コスト』の観点で作成されている。
- ・仕入れ業者との基本契約は本社が行っているが、事業所ごとに献立も好みも異なり食材の仕入れは現場裁量で行われている。
- ・仕入れ業者・メーカーのアプローチは本社では、全社を通じて検討する仕組みができていない。また、実際には現場裁量で発注が行われていることから、業者が現場責任者にアプローチするケースも多い。

#### 事業所給食の特徴

- ①景気を反映し、社員食堂は減少傾向、高齢化に伴い、メディカル・ヘルスケア事業は増加傾向。
- ②民間給食では『コスト』が大きなテーマ。食材原価だけでなく、調理人員コスト、調理光熱費、保存光熱費等を含めたトータルコストが重要視されている。
- ③現場裁量が任されている部分が多く、仕入れは各事業所の現場裁量で一括扱いがされにくい。

#### ◆民間給食 配達式給食

- ・大型調理場において弁当式の給食を調理し、契約事業所や店舗に配達する。
- ・献立は毎月、本社栄養士が1人で作成する。献立は『コスト』『バリエーション』『人気』の観点で作成され、栄養士1人の裁量に任されている。特に、コストは献立作成の大きなテーマであり、いかに安く仕入れられる食材が何かによって献立が決まっていく。
- ・仕入れ業者・メーカーからのアプローチは月1回の指定日に仕入れを担当する栄養士に行われており、その情報をもって毎月の献立が立てられる。

配達式給食の特徴

- ①1 個単価が低下傾向にあり、コスト意識はますます厳しい
- ②献立のマンネリ化が大きなテーマ。

・冷凍食品の取扱い状況、内容は以下の通りであった。

		冷凍食品取扱い 有無	冷凍食品 取扱い割合	冷凍食品取扱い内容
学校給食 独立方式	東京都 B 区	魚介、野菜の一部 素材であり	-	素材として一部冷凍で仕入れることはあるが、基本的に冷凍食品は扱わない。 素材から全て手作りすることを前提に調理設備と人員配置がなされており、加工・調味されたものを扱いたくないという意識が強い。また、人件費をコストに換算しないため冷凍食品は原価コストが高くなるという評価。
	東京都 C 市	魚介、野菜の一部 素材であり	-	
	東京都 C 市	魚介、野菜の一部 素材であり	-	
	群馬県 G 市	全カテゴリーあり	50%	調理設備の関係で、加工された冷凍食品は必要。温めるだけ、揚げるだけで提供できるものが主力。
	群馬県 H 市	揚げ物／デザート	5%	基本的に手作りが前提だが、人員の関係で調理能力が劣る時には、群馬県の給食会規格の冷凍食品を活用。
学校給食 センター方式	東京都 A 市	魚介、野菜の一部 素材であり	-	素材として冷凍を扱うことは稀にあるが、素材に拘り、手作りに拘ることを前提として設立されている。
	千葉県	全カテゴリーあり	55%	調理効率と安定調理による衛生管理を徹底するため、冷凍食品を活用。
	埼玉県 E 市	全カテゴリーあり	8%	調理効率のため冷凍食品は幅広く使う。 冷凍食品を利用することを前提としたセンター運営がなされている。添加物や原材料産地等を限定したプライベート規格のものも活用。
	埼玉県 F 市	全カテゴリーあり	15%	
民間事業所給食		全カテゴリーあり	40%	トータルコストと調理効率を重視すると冷凍食品は不可欠。
		全カテゴリーあり	40%	手作り食をコンセプトにしているが、全て手作りでは対応できず、冷凍食品をサイドメニューに活用。
		全カテゴリーあり	20%	事業所給食では冷凍食品が不可欠だが、伸長するヘルスケア事業では細かな対応が求められ割合は少ない。
配達式給食		全カテゴリーあり	65%	トータルコストを重視すると冷凍食品は不可欠。 献立のバリエーションのためにも冷凍食品が便利。

※冷凍食品の取扱い割合は、冷凍素材を含んだものもあり、厳密なものではない。

- ・取扱いの有無をみると、民間事業所給食や配達式給食ではトータルコスト重視により全カテゴリーの冷凍食品について取扱いがあり、必要不可欠な存在となっている。
- ・学校給食の独立調理校でも東京都は手作り意識が非常に強く、冷凍食品（加工品）を扱うことにネガティブであるのに対し、群馬県の独立調理校では、調理設備や人員配置の状況で冷凍食品を扱わなければならない環境にある。
- ・給食センターでは東京都 A 市を除き、冷凍食品を使うことを前提とした事業運営がなされ、調理効率や衛生管理重視により全カテゴリーで活用されている。